

Kohlrabi-Kartoffel-Suppe

175

Typ: Suppe

Quelle: e&t, 5/85

Bemerkungen: 4 Feb 15: 1 EL Ras el Hanoud 1 min mit andünsten, 1 TL Sambal Oelek vor dem Pürieren hinzugefügt. Kohlrabistifte roh in der Suppe 2 min gegart: werden weich genug.
Aug 17: Kohlrabiwürfel 60 s im Dampfkochtopf (Dämpfeinsatz): weich genug.

Zutaten: Für 4 bis 6 Portionen:

500 g Kohlrabi
250 g Kartoffeln,
1 Stange Porree
40 g Butter oder Margarine
1 l Rinderbouillon (Extrakt a. d. Glas)
Salz,
200 g Crème fraîche
Pfeffer aus der Mühle
3 EI Weißwein

Rezept: Den Kohlrabi putzen (das zarte Grün beiseite legen), schälen, waschen und die Hälfte grob würfeln. Kartoffeln waschen, schälen, waschen und grob zerteilen. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen lassen, Kohlrabiwürfel, Kartoffeln und Porree zugeben und 10 Minuten andünsten. Mit der Bouillon auffüllen und zugedeckt bei milder Hitze 20 Minuten kochen lassen. Den restlichen Kohlrabi in Stifte schneiden, in kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten kochen lassen. Gemüse in der Bouillon mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Die Creme fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken. Die Kohlrabistifte gut abtropfen lassen und in die Suppe geben. Das Kohlrabigrün in Streifen schneiden und vor dem Servieren auf die Suppe streuen.

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Garzeit: 20 Minuten